

Pingo Doce partilha 180 receitas de desperdício zero

28 de Setembro, 2021

Para assinalar o Dia Internacional da Consciencialização Sobre Perdas e Desperdício Alimentar, que se celebra esta quarta-feira, 29 de setembro, o Pingo Doce disponibiliza a partir de agora uma coleção de receitas “desperdício zero” no seu [site](#). No total, são cerca de 180 receitas que pretendem ajudar as famílias portuguesas a reduzirem o desperdício alimentar nas suas casas, poupando recursos e o ambiente, lê-se numa nota partilhada pela insígnia pertencente ao Grupo Jerónimo Martins.

Depois do lançamento do livro “Desperdício Zero À Mesa com o Pingo Doce”, a marca disponibiliza agora, de forma gratuita, estas e outras receitas da revista “Sabe Bem” que ensinam a tirar o máximo partido dos alimentos e a evitar o desperdício. O bolo de cascas de banana, as chips de cascas de cenoura e a água de kiwi, maçã, limão e laranja, são alguns exemplos do aproveitamento das cascas dos produtos. Já o frango com legumes à braço e os legumes salteados com massa e queijo feta são dois exemplos de receitas que reaproveitam sobras de refeições anteriores-.

A disponibilização destas receitas junta-se ao conjunto de iniciativas levadas a cabo pelo Pingo Doce para combater o desperdício alimentar que, só em 2020, evitaram que cerca de 11.700 toneladas de alimentos fossem desperdiçados.